

Tour des Gendres, „La Gloire de mon Père“, rouge

Region	Südwesten
Erzeuger	Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot
Bestell-Nr.	FSW040509

VINUM ist begeistert von diesem Fabelwein aus einem Jahrhundertjahrgang in Bordeaux und Umgebung: „Mythische Bergerac-Cuvée. In Pomerol bezahlt man für so etwas doppelt und dreifach!“ Der „Gloire de mon père“ ist im Jahrhundertjahrgang des Bordelais und Umgebungs von spektakulärer, wohl nie zuvor erlebter Qualität und ein absoluter Insidertipp, „für das Geld eine einzige Sensation“, so Star-Sommelier Sebastian Georgi, der aus seiner langjährigen früheren Tätigkeit im Drei-Sterne-Restaurant Schlosshotel Lerbach und heute im Wasserturm in Köln so manchen spektakulären Tropfen im Glase hatte. Und Tino Seiwert meint schon seit Jahren: „Im benachbarten Bordeaux mit gleichen Böden und identischem Mikroklima kostet diese Qualität das Zwei- bis Dreifache!“ Locker! Eine Einschätzung, die VINUM jetzt exakt so bestätigt. Doch dazu weiter unten mehr. Diese faszinierende Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Malbec zeigt sich in der Farbe von einem tiefdunklen Granatrot und wirkt in der Nase einladend und saftig. Welch genialer, intensiver Geschmack, der Feinheit und Konzentration gleichermaßen ausstrahlt. Ein betörender Tropfen, der sowohl am Kamin verzaubert, aber auch zu kulinarischen Genüssen wie Ente, Lamm und Pilzgerichten wunderbar schmeckt. Schlicht ein authentischer Wein des französischen Südwestens von allerbesten Kalkböden, der in seinem komplexen Aromenspiel die Noblesse wesentlich teurerer Prestigeweine des benachbarten Bordelais zeigt, mit Aromen von wilden Heidelbeeren und intensiven Blaubeernoten. Diese werden



begleitet von einer feinsinnigen Mineralität, die Assoziationen an die großen Gewächse des Médoc evoziert. Dazu betören komplexe Anklänge von Cassis, Brom- und Maulbeeren, feinen Gewürzen, Tabakkiste, Lakritze und frische Minznoten. Am Gaumen tiefgründig und ungemein fein mit einer sehr schönen Harmonie und einer beeindruckenden Dichte gesegnet, und bei aller Mineralität von einer betörenden Frucht begleitet. Ein klassischer Bordelaiser Stil (intensive Graphitnote), enorm viel Eleganz und Finesse, der mit Abstand beste Gloire, den Luc je produzierte, an hochwertige Weine aus St. Julien erinnernd, eine sagenhaft preiswerte Alternative zu großen, wesentlich teureren Bordelaiser Gewächsen! Durch die feine und anregende Tanninstruktur, die pikanten Pfeffernoten und den moderaten Alkohol (knappe 14 Volumenprozent) lässt sich diese unerhörte Bordeaux-Provokation auch schon im jugendlichen Stadium wunderbar goutieren: Frische, Finesse und Eleganz statt marmeladiger Überreife, das Ganze aus biologischem Anbau, dazu die Qualität eines hochwertigen Bordeaux – des kundigen Weinliebhabers Herz, was begehrt Du mehr? Von noch besserer Qualität als sein toller Jahrgangsvorgänger, über den der DECANTER begeistert urteilte: Vier Sterne, „highly recommended“! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2025+ Und nochmals zur Erinnerung das Urteil von VINUM zu unserem 2009er aus einem Riesenjahrgang: „Mythische Bergerac-Cuvée. In Pomerol bezahlt man für so etwas doppelt und dreifach!“ Kaufen, Leute, kaufen!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333